

Hjälpreda med bedömningsgrunder vid offentlig kontroll inom detaljhandeln

– storhushåll, konditorier, butiker, grossistaffärer

Innehåll

1	Inledning.....	3
2	Syfte och omfattning	4
2.1	Syfte.....	4
2.2	Användningsområden.....	4
2.3	Aktuell lagstiftning och aktuella dokument	5
2.3.1	Lagstiftning	5
2.3.2	Vägledningar och andra stödande dokument	6
3	Utformning av hjälpreda	7
3.1	Indelning i kontrollpunkter och -områden	7
3.1.1	Hänvisningar till lagstiftning.....	8
3.2	Bedömningsgrunder	8
3.2.1	Principer för utformning av bedömningsgrunder.....	8
3.2.2	Omfattning av rutiner	8
3.2.3	Principer för värdering av avvikelser	10
3.2.3.1	Avvikelser i kontrollpunkter	10
3.2.3.2	Avvikelser i kontrollområden.....	10
3.2.4	Ej aktuellt/Ej kontrollerat.....	11
3.3	Omdöme	11
3.3.1	Helhetsomdöme.....	11
3.3.2	Delomdöme	12
3.3.3	Uppföljning	12
4	Nationella branschriktlinjer och tillämpning av krav på system baserade på HACCP-principerna	12
4.1	Nationella branschriktlinjer.....	12
4.2	HACCP.....	12
5	Kontroll utanför checklisten.....	13
6	Bedömningsgrunder till checklista för detaljhandel.....	14

1 Inledning

Företagens eget ansvar att producera säker mat är mycket tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. Det bör poängteras att det är företagens ansvar:

- att beakta och kontrollera alla de moment som kan gå fel i matproduktionen,
- bygga upp kvalitetssystem och förfaranden för att förhindra att fel begås och
- genomföra direkta åtgärder när problem ändå uppstår.

Beviset för att den mat som företagen tillagar är säker är att företagens egna system för egenkontroll fungerar. Den nya strategin för kontroll går därför ut på att i högre utsträckning än tidigare kontrollera och värdera företagens förmåga till egenkontroll (systemkontroll). Avvikelse i t.ex. rengöringspunkter bör inte enbart ses som enskilda avvikelser, utan som ett bevis på att rengöringsrutinerna eller företagens internrevision inte fungerar tillfredsställande.

2 Syfte och omfattning

2.1 Syfte

Detta dokument är avsett att tillsammans med en checklista fungera som stöd vid offentlig kontroll av detaljhandelsanläggningar.

2.2 Användningsområden

Checklistan och denna hjälpreda är avsedda att kunna användas vid revision och inspektion av detaljhandel¹ och vid uppföljningar. (Beskrivning av kontrollmetoder finns i Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll.) Det innebär att relevanta delar även kan användas vid kontroll i projektform, kontroll föranledd av klagomål, kontroll i samband med smittspårning m.m.

Checklista och hjälpreda kan också användas vid besök i samband med godkännandeprövning och vid första besöket vid en registrerad anläggning.

Bedömningarna är uppdelade så att grossistaffärer och liknande verksamheter utan manuell hantering har fått en egen kolumn. Bedömningsgrunderna skiljer sig inte åt, utan uppdelningen är tänkt som en hjälp där ett streck (-) i en kolumn innebär att punkten vanligtvis inte är aktuell.

Godkännandeprövning

Företagets rutiner för samtliga aktuella kontrollområden ska bedömas. Dessutom ska lokalens utformning granskas. Aktuella kontrollpunkter är markerade med asterisk (*). Resultatet blir en kontrollrapport som ligger till grund för beslut om godkännande.

I stället för att ge ett helhetsomdöme kan iakttagelserna sammanfattas enligt ett av tre nedanstående alternativ:

- Det finns förutsättningar att godkänna anläggningen.
- Det finns förutsättningar att godkänna anläggningen med villkor.
- Det finns inte förutsättningar att godkänna anläggningen då följande avvikelser konstaterats: ...

Observera att de bedömningskriterier som anges för avgivande av helhetsomdöme i kapitel 3.3.1 på sidan 11 (Utan anmärkning/Med anmärkning/Underkänd) inte är direkt översättningsbara i samband med godkännandeprövning. Till exempel får ett villkorat godkännande endast utfärdas om alla relevanta krav när det gäller lokalers utformning, inredning och utrustning är uppfyllda².

¹ Enligt definition i artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002 – se även kommentar till definitionen i Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll.

² artikel 31.2.d i förordning (EG) nr 882/2004

Registrerad anläggning, första kontrollbesöket

Samtliga aktuella kontrollområden kontrolleras med avseende på rutiner, dokumentation och bekräftelsepunkter. Även utformning av lokal ingår. Kontrollen har karaktären av en revision eftersom bedömning av rutiner ingår.

Kontrollbesök

Detta besök kan ske som en revision eller som en inspektion. En utförligare beskrivning av begreppen revision och inspektion finns i Livsmedelsverkets vägledning Offentlig kontroll av livsmedel.

Uppföljande kontroll

Begreppet innebär att man följer upp de avvikelser som har noterats i samband med tidigare kontrollbesök.

2.3 Aktuell lagstiftning och aktuella dokument

2.3.1 Lagstiftning

Nedan följer ett urval av lagstiftning och vägledande dokument som är aktuella för detaljhandelsföretag som bereder, bearbetar och/eller behandlar livsmedel;

- Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 av den 12 januari 2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Särskild märkning av nötkött, ägg samt fiskeri och vattenbruksprodukter:
 - Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 av den 17 juli 2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 820/97
 - Kommissionens förordning (EG) nr 1825/2000 av den 25 augusti 2000 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 när det gäller märkning av nötkött och nötköttsprodukter

- Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter
- Kommissionens förordning (EG) nr 598/2008 av den 23 juni 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormer för ägg
- Rådets förordning (EG) nr 104/2000 av den 17 december 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001 av den 22 oktober 2001 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:37) om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter (H 136)
- Livsmedelslagen SFS 2006:804
- Livsmedelsförordningen SFS 2006:813
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien (H 15)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel (H 125)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:2) om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (H 23)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysta livsmedel (H 95)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål (H 371)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:15) om livsmedel för speciella medicinska ändamål (H 377)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:18) om berikningsmedel i livsmedel för särskilda näringsändamål (H 378)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1983:2) om berikning av vissa livsmedel (H 35)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol (H 128) ("*nyckelhålet*")
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:7) om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott (H 8)

2.3.2 Vägledningar och andra stödjande dokument

- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Codex dokument för allmänna principer för livsmedelshygien inklusive HACCP
- Kommissionens vägledning för tillämpning av HACCP
- Livsmedelsverkets vägledning Offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning Hygien

- Livsmedelsverkets vägledning Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar
- Livsmedelsverkets vägledning Tillämpning av HACCP
- Livsmedelsverkets vägledning Märkning och presentation av livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning Ursprungsmärkning av nötkött
- Information, märkning av hönsägg (Livsmedelsverket)
- Livsmedelsverkets vägledning Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter
- Livsmedelsverkets vägledning Sanktioner i livsmedelslagstiftningen
- Svensk Dagligvaruhandels branschriktlinje Säker mat i din butik
- Sveriges bagare & konditorers branschriktlinje Rent mjöl i påsen
- Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandels branschriktlinjer för allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel
- Djupfrysningsbyråns branschriktlinje Temperaturdisciplin i hantering av kylda och djupfrysta livsmedel

(Ovanstående lagstiftning och dokument återfinns på www.livsmedelsverket.se)

3 Utformning av hjälpreda

3.1 Indelning i kontrollpunkter och -områden

Hjälpredan har delats in i 20 kontrollområden.

Kontrollområden som hör samman har delats in i avsnitt med rubrikerna *Myndighetsdokument, Personal, Krav på anläggning, Produktstyrning, Processtyrning* samt *Kvalitetsledningssystem*. Skälet till denna indelning är att den är tydlig att kommunicera till livsmedelsföretagaren. Den valda indelningen i kontrollområden innebär ingen strikt uppdelning av grundförutsättningar och HACCP. Så har till exempel "Tid och temperaturprocesser" samlats till ett område, där man där noterar bedömning av företagets dokumentation och faktiska förhållanden rörande nedkylning under detta område oavsett om nedkylningen identifierats som en kritisk styrepunkt eller ej.

Kontrollen i varje kontrollområde fokuseras på:

- företagets rutiner
- företagets dokumentation
- iakttagelser av faktiska förhållanden

Antalet iakttagelsepunkter varierar mellan de olika kontrollområdena.

3.1.1 Hänvisningar till lagstiftning

Grunden för bedömning av en enskild kontrollpunkt finns i lagstiftningen. Bedömningsgrunderna utgör en tolkning av generellt formulerade krav i lagstiftningen. Hänvisning till lagrum görs därför främst för varje kontrollområde enligt Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll. I de fall en kontrollpunkt motsvarar ett specifikt krav görs hänvisningen i kontrollpunkten.

3.2 Bedömningsgrunder

3.2.1 Principer för utformning av bedömningsgrunder

Vid varje kontrollpunkt i hjälpredan finns en kortfattad beskrivning av vilka förhållanden som bör råda när företagaren har uppfyllt sina skyldigheter enligt livsmedelslagstiftningen. Observera att en bedömningsgrund inte kan täcka in alla omständigheter, utan är en beskrivning av förhållanden som normalt kan förväntas vid en anläggning som uppfyller lagstiftningens krav. Råder andra förhållanden än vad som beskrivs i bedömningsgrunden, men myndigheten ändå bedömer att företagaren (t. ex. att genom övervakning och egen provtagning verifiera att resultatet är likvärdigt) uppfyller lagstiftningens krav, ges ingen avvikelser.

Beskrivningen vid en kontrollpunkt har strukturerats så, att den första textmassan (vanlig text) ger en mer allmängiltig beskrivning, medan den andra textmassan (kursiverad text) anknyter till praktiska exempel.

3.2.2 Omfattning av rutiner

En rutin bör omfatta följande:

- Syfte
- Omfattning
- Ansvar
- Övervakning, övervakningsfrekvens
- Åtgärdsgränser
- Korrigering åtgärder
- Dokumentation
- Utvärdering och tester

Hjälpredan innehåller exempel på vad som är rimligt att kräva när det gäller rutiner inom olika kontrollområden. Framför allt har syftet med de olika rutinerna och övervakningen av att syftet uppfylls lyfts fram. Givetvis kan vad som är lämplig omfattning och detaljeringsgrad av rutinerna skilja mellan olika företag. Se ovanstående kommentarer till hjälpredans bedömningsgrunder.

Korrigerande åtgärder

Om något som kontrolleras/styrs³ avviker från satta gränser⁴ behöver man vidta korrigerande åtgärder för att komma till rätta med avvikelsen. Bedömning av rutiner för korrigerande åtgärder ingår som en del av bedömningen av de olika rutinerna inom respektive kontrollområde. Att dokumentationskontroll av korrigerande åtgärder (i de fall dokumentation är relevant) har blivit ett eget kontrollområde i hjälpredan beror på att det oftast innebär ett generellt sätt att åtgärda bristerna, till exempel genom utbildning, ändrade rutiner, analyser eller certifikat, och att därför flertalet företag har en övergripande rutin för detta kontrollområde. Det är också här myndigheten i samband med uppföljande kontroll konstaterar om företaget vidtagit några åtgärder eller ej mot de avvikelser som noterats i samband med tidigare offentlig kontroll. Om inga ändamålsenliga åtgärder har vidtagits sätts en anmärkning i detta kontrollområde.

Exempel: Om man vid uppföljande inspektion konstaterar att tidigare gjord avvikelse (a) inom kontrollområde rengöring inte har åtgärdats kvarstår avvikelsen även vid den uppföljande inspektionen men det blir även en avvikelse i kontrollområde korrigerande åtgärder. Man ska alltså i samband med uppföljande inspektion notera avvikelse vid aktuell punkt och vid punkten 19.1 under 'Korrigerande åtgärder' om företaget inte har vidtagit några åtgärder.

Dokumentation

Faroanalys ska redovisas skriftligt. (Dokumentation över HACCP-systemet beskrivs i Livsmedelsverkets vägledning Införande av HACCP.) Övriga rutiner bör som regel vara dokumenterade. Om rutinerna bedöms kunna fungera utan att vara dokumenterade kan muntliga rutiner accepteras.

Rutinen ska också ange vilka övervakningsresultat (t ex temperaturmätningar, mottagningskontroll, kontroll av märkning) som ska dokumenteras och hur dokumentationen ska skötas. Detsamma gäller för resultatet av utvärderingar och tester.

Utvärdering och tester

För att bekräfta att rutinerna följs, fungerar och fyller sitt syfte behövs någon form av utvärdering och/eller test. Utvärdering och tester kan till exempel innebära att man granskar journaler, följer upp satta hållbarhetstider genom mikrobiologisk analys, kontrollerar produkttemperatur vid förvaring av kyl/frysvaror, gör rengöringskontroll med tryckplattor, kontrollerar faktiskt näringsvärde i produkter som näringsvärdesdeklareras, eller kontrollerar att livsmedel med speciella påståenden uppfyller dessa kriterier.

³ mottagningskontroll, tid och/eller temperatur, rengöringsresultat m.m.

⁴ Till exempel varuspecifikationer vid inköp, temperaturgräns för kylvaror och kriterier för bedömning av rengöringsresultat.

3.2.3 Principer för värdering av avvikelser

3.2.3.1 Avvikelser i kontrollpunkter

Vid varje kontrollpunkt i checklistan ges ett värdeomdöme: *utan avvikelse (ua)*, *avvikelse (a)* eller *allvarlig avvikelse (aa)*. Dessa värdeomdömen definieras i nedanstående tabell. Värderingen är förbestämd i checklistan. Det är inspektörens uppgift att kontrollera och säkra bevis huruvida avvikelsen förekommer eller inte.

För att notera en avvikelse eller allvarlig avvikelse ska inspektören bedöma att kriterierna för avvikelse respektive allvarlig avvikelse är uppfyllda. Uppfylls inte kriterierna ska alltså värdeomdömet *utan avvikelse* sättas. Detta är inte minst viktigt eftersom bedömningen vid varje enskild kontrollpunkt inom ett kontrollområde ligger till grund för bedömningen av kontrollområdet och i förlängningen till helhetsomdömet. Iakttagelser som inte innebär någon avvikelse kan, om man vill dokumentera dem, noteras som en kommentar till kontrollpunkten.

Denna modell, där man i förväg har värderat bristerna i kontrollpunkterna, är förhållandevis enkel att följa och visar vad som anses viktigt att säkerställa för företaget.

Kontrollpunkt	Värdeomdöme
Ställe, tillvägagångssätt (rutin) och/eller förhållande där en brist kan innebära problem, men normalt inte utgör en omedelbar redlighetsrisk eller att livsmedel är skadliga för konsumentens hälsa.	Avvikelse (a)
Ställe, tillvägagångssätt (rutin) och/eller förhållande där en brist innebär risk att livsmedel är skadliga för konsumentens hälsa eller att dess redlighet uppenbart äventyras.	Allvarlig avvikelse (aa)

3.2.3.2 Avvikelser i kontrollområden

En sammantagen bedömning av om en rutin är ändamålsenlig görs utifrån de krav som finns i lagstiftningen. Underlag till bedömningen utgörs av företagets beskrivning av rutinen, den dokumentation som görs och genom iakttagelser vid kontroll i anläggningen. Stöd för bedömningen kan fås i hjälpredan, branschvägledningar och Livsmedelsverkets kontrollvägledningar.

I hjälpredan och checklistan motsvaras den sammantagna bedömningen av en sammanfattande bedömning av kontrollområdet i *avvikelse (a)* respektive *allvarlig avvikelse (aa)*. Bedömningen grundas inte på antalet kontrollpunkter med avvikelser inom ett kontrollområde, utan på det faktum att det finns enskilda kontrollpunkter där inspektören bedömt att avvikelse föreligger. Därför är det viktigt att bedömningen av en enskild kontrollpunkt utgår från kriterierna för avvikelse i kontrollpunkter ovan.

Vid användning av handdator sker denna värdering direkt av programmet. Om inspektionen sker med manuell checklista får inspektören själv se under vilken kolumn som det finns avvikelser och avgöra om omdömet för kontrollområdet ska bli *utan avvikelse*, *avvikelse* eller *allvarlig avvikelse*.

En eller flera avvikelser i ett kontrollområde medför alltså en avvikelse för kontrollområdet.

Ex: Avvikelse (a) förekommer i kontrollområde "Rengöring" vid punkterna; rutin, dokumentation och golvbrunnar. Detta resulterar i avvikelse (a) för kontrollområdet rengöring.

3.2.4 Ej aktuellt/Ej kontrollerat

Vid de kontrollpunkter som inte är relevanta för den verksamhet som bedrivs vid anläggningen anges *Ej aktuellt*.

Om man vid offentlig kontroll inte går igenom en kontrollpunkt som är relevant för den verksamhet som bedrivs vid anläggningen anges *Ej kontrollerat*.

Detta innebär att de punkter som bedömdes vara utan avvikelse vid ett planerat kontrollbesök, och som därför inte kontrolleras igen vid uppföljande kontroll, kan anges som ej kontrollerade.

3.3 Omdöme

3.3.1 Helhetsomdöme

Avvikelser i kontrollområdena ligger till grund för helhetsomdömet. Det är alltså bedömningarna i de 20 kontrollområdena som avgör helhetsomdömet.

Om checklistan används med datorstöd sammanställs avvikelserna automatiskt av programmet och skrivs ut på inspektionsrapporten. Utifrån antal avvikelser och allvarlighetsgrad ges ett helhetsomdöme om företaget. Helhetsomdöme för inspektionen ges som antingen *Utan anmärkning*, *Med anmärkning* eller *Underkänd*

Helhetsomdöme avges när *samtliga* aktuella kontrollpunkter kontrolleras i checklistan. Eftersom helhetsomdömet bygger på en samlad bedömning av iakttagelser gjorda vid samtliga kontrollpunkter som är relevanta för den verksamhet som bedrivs vid anläggningen ska således **inget helhetsomdöme ges om enbart delar av checklistan ingår i kontrollen.** Undantaget är uppföljande inspektion efter planerat kontrollbesök som resulterat i avvikelser. Då ges ett helhetsomdöme enligt nedanstående kriterier grundat på iakttagelser vid de punkter som tidigare givits värdeomdömet *a/aa* (Se rubrik 3.2.4).

Helhetsomdömet ges utifrån följande grunder:

Bedömningskriterier	Helhetsomdöme
Inga avvikelser	Utan anmärkning
Högst 3 kontrollområden med avvikelse. Inget område med allvarlig avvikelse.	Med anmärkning
4 eller fler kontrollområden med avvikelse eller 1 eller flera områden med allvarliga avvikelser.	Underkänd

3.3.2 Delomdöme

Om man i samband med inspektion/revision väljer att bara gå igenom ett begränsat antal kontrollområden kan ett delomdöme i form av *underkänt* ges om avvikelser inom kontrollområdet är (aa). Detta omdöme kan ges enligt samma kriterier som gäller för helhetsomdöme, eftersom en allvarlig avvikelse (aa) oavsett kontrollområde räcker för underkänt.

3.3.3 Uppföljning

Offentlig kontroll som ger omdömet "Underkänd" bör föranleda särskild uppföljning. Se Livsmedelsverkets vägledning Sanktioner i livsmedelslagstiftningen.

4 Nationella branschriktlinjer och tillämpning av krav på system baserade på HACCP-principerna

4.1 Nationella branschriktlinjer

Om ett företag i sitt system för egenkontroll hänvisar till en eller flera nationella branschriktlinjer bör myndigheten, i de delar branschriktlinjerna bedöms vara relevanta för det aktuella företaget, ta hänsyn till dessa vid sin bedömning av kontrollpunkterna.

En aktuell lista över bedömda branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se

4.2 HACCP

Checklistan är utformad för att kunna användas vid revision av **företag som har infört HACCP-principerna i sitt system för egenkontroll**. Därför följer kontrollpunkterna i området *HACCP* Codex beskrivning av HACCP-systemet.

Livsmedelsverket anser att kraven på tillämpning av HACCP-principerna i livsmedelsföretagen kan hanteras enligt något av följande alternativ:

- **Detaljhandelsföretag som bara hanterar förpackade livsmedel.**
Grundförutsättningar räcker. Dessa företag behöver inte göra någon faroanalys. Observera att detta gäller detaljhandelsföretag som hanterar livsmedel som är förpackade och märkta i tidigare led. Företag med ansvar för märkning kan

behöva göra en faroanalys för att kunna avgöra om det finns faror som bör förebyggas med hjälp av korrekt märkning.

- **Företag som med stöd av en faroanalys kan visa att grundförutsättningarna räcker.** Dessa behöver ingen HACCP-plan.
- **Övriga företag ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera förfaranden grundade på HACCP-principerna, d.v.s. de ska göra en faroanalys, identifiera kritiska styrpunkter med kritiska gränser och övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder. Dessa företag kan använda en nationell branschriktlinje eller en generisk plan (allmän för viss bransch), om sådana föreligger.**

För det stora flertalet verksamheter som omfattas av denna hjälpreda innebär det att de ska införa HACCP-baserade förfaranden, såvida de inte genom en faroanalys kan visa att det räcker att uppfylla grundförutsättningarna för att producera och hantera säkra livsmedel.

Vid bedömning av system vid livsmedelsanläggningar som i stället för att ha utfört en egen faroanalys tillämpar en nationell branschriktlinje görs bedömningen mot denna. Vid till exempel kontrollpunkterna *Produktbeskrivning*, *Flödesschema* och *Faroanalys* bör man bedöma om det som beskrivs i branschriktlinjen är relevant för den aktuella anläggningen. I de delar verksamheten avviker från de förutsättningar som anges i en branschriktlinje är företaget skyldigt att komplettera eller anpassa branschriktlinjens faroanalys.

Motsvarande gäller även då företaget utgår från en ”fristående” generisk HACCP-plan. Eftersom en sådan inte är bedömd av Livsmedelsverket bör dock större vikt läggas vid bedömning av lämplighet av valda rutiner, CCP-er, kritiska gränsvärden o.s.v.

Mer information om kravet på HACCP finns i Kommissionens respektive Livsmedelsverkets vägledningar för tillämpning av HACCP.

5 Kontroll utanför checklistan

Checklistan anger de kontrollpunkter som är viktigast för att kunna göra en helhetsbedömning av hygien och redlighet i verksamheterna. Om inspektören gör iakttagelser som inte är upptagna i checklistan antecknas detta separat under ”kommentar” i inspektionsrapporten. Dessa iakttagelser ligger inte till grund för helhetsomdömet, men ska självfallet beaktas av företaget.

6 Bedömningsgrunder till checklista för detaljhandel

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
Myndighetsdokument				
1	Godkännande/Registrering/ Anmälan/Tillstånd	5 § LIVSFS 2005:20; artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004; 11, 12 §§ SLVFS 2000:14; 11 § SLVFS 2000:15; 4-6 §§ SLVFS 1983:2		
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning	Ingen annan verksamhet pågår i lokalerna än vad anläggningens godkännande medger. Livsmedelsföretaget har samma ägare som tidigare. Registrering ska vara gjord och aktuell. <i>När till exempel företaget utvidgat produktionen till nya produkter eller processer bör denna produktion kontrolleras mot aktuellt beslut om godkännande eller uppgifter från registrering av anläggning.</i>	AA	AA
1.2	Uppgifter om dispenser, anmälan, tillstånd	Kontroll av tillstånd som krävs för berikade produkter och vissa bantningsprodukter. Kontroll av anmälan som krävs för tillverkning eller import/införsel av vissa livsmedel för särskilda näringsändamål och livsmedel för speciella medicinska ändamål. <i>Till exempel krävs anmälan vid tillverkning av glutenfria livsmedel och andra "fri från allergener"-livsmedel.</i>	AA	AA
Personal				
2	Utbildning	Bilaga II, kapitel XII till förordning (EG) nr 852/2004		
2.1*	Rutin	Det finns rutiner för utbildning i livsmedelshygien och egenkontroll. <i>Utbildningsbehovet för de personer som handhar livsmedel ska vara identifierat av företaget. Basutbildningen ska för dessa personer minst motsvara det koncept som Livsmedelsverket tillsammans med branschen och utbildningsaktörer utarbetat. Den fortsatta utbildningen bör vara inriktad på att göra personerna som hanterar livsmedel förtrogna med egenkontrollen och utformningen av rutiner till denna. Tillfällig/nyanställd personal ska ges en hygienintroduktion i anslutning till anställningen. Det ska framgå av rutinen att den som är ansvarig för förfaranden baserade på HACCP-principerna ska ha genomgått utbildning. Speciellt viktig är utbildning i faroanalys. Rutinen ska även omfatta utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
2.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin <i>Det framgår av journaler att relevant utbildning i livsmedelshygien, egenkontroll och HACCP-principerna genomförs. Uppgift (namnlistor/deltagarförteckning) finns om vem och när dessa genomgått utbildningarna. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner och livsmedelshygien	Kunskaper om systemet för egenkontroll är förankrat bland personalen. Personalen har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien i förhållande till sina arbetsuppgifter. <i>Personal ska vara medveten om och följa de rutiner/instruktioner som gäller för aktuella arbetsuppgifter. Gör till exempel stickprov bland personalen genom att fråga om innebörden av de instruktioner de har fått.</i>	AA	AA
3	Personlig hygien	Bilaga II, kapitel VIII, till förordning (EG) nr 852/2004		
3.1*	Rutin	Det finns rutiner för personlig hygien. <i>Det finns rutiner för styrning av personalens klädsel, personlig hygien samt för försiktighetsåtgärder för att förhindra spridande av smitta. Rutinerna ska ta hänsyn till personalens arbetsuppgifter (till exempel växling mellan arbete i orena och rena utrymmen) och till olika personalgrupper. (Gäller även "övriga", som hantverkare och varuleverantörer.) Rutinen ska bl a omfatta</i> <ul style="list-style-type: none"> - tillhandahållande, förvaring och användning av skyddskläder, skor, hårskydd etc. - regler för tobaksrökning, snusning, användande av nagellack, bärande av smycken, klockor etc. - vad som gäller vid sår, infektioner eller misstanke om smittorisk. <i>Rutinerna ska även omfatta övervakning, uppföljning, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
3.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Bedömningen avser dokumentation som visar att instruktioner har givits till berörd personal och att hygienrutinerna följs upp. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A	A
3.3	Skyddskläder m.m.	Personal som vistas där livsmedel hanteras bär rena, täckande skyddskläder. Personal bär inte på smycken eller andra föremål som kan kontaminera livsmedel. (Bilaga II, kapitel VIII p.1)	A	A
3.4	Smittrisk och sår	Personer som kan överföra smitta utför inte arbete som innebär risk för kontamination av livsmedel. (Bilaga II, kapitel VIII p.2) <i>För att personal som t ex har sår på händerna ska få delta i produktionen måste tillfredställande skyddsåtgärder ha vidtagits.</i>	AA	AA
3.5	Handtvättställ	Handtvättställ finns på bekvämt avstånd och är lättillgängliga för personalen. (Bilaga II, kapitel I p.4) <i>Handtvättställ är utrustade med flytande tvål (vid behov desinfektionsmedel) och pappershanddukar eller torkanordning. Handtvättställ är inte belamrade.</i>	AA	AA
3.6	Omklädningsrum	Gång- och arbetskläder förvaras åtskilda och ordningen är god. (Bilaga II, kapitel I p.9) <i>Dålig ordning innebär att rengöringen försvåras eller att rena arbetskläder riskerar att smutsas ner.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
Krav på anläggning				
4	Vatten	Bilaga II, kapitel VII till förordning (EG) nr 852/2004, SLVFS 2001:30		
4.1*	Rutin	Det finns rutiner som säkerställer att dricksvattenkvaliteten uppfyller lagstiftningens krav. <i>Det ska framgå om eget vatten används (företagaren är då även dricksvattenproducent). Om så är fallet ska kraven i dricksvattenföreskrifterna vara beaktade, till exempel ska behov av eventuella barriärer framgå av bedömningen av råvattenkvaliteten. (Se Livsmedelsverkets vägledning Dricksvatten.) För samtliga - både för dem som har eget vatten eller kommunalt vatten - ska rutinerna omfatta bland annat tappställsrengöring med skötselrutiner för byte av filter, spolmunstycken, slangar m.m. Den ska även omfatta eventuella förvaringstankar för vatten och egenproducerad is. Rutinen ska omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
4.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Dokumentation ska finnas för till exempel analysvar från vattenundersökningar. (Detta är speciellt viktigt för företag med egen vattentäkt eller omfattande egna ledningssystem. Det är också viktigt för företag som har förvaringstankar av dricksvatten och tillverkar is som kommer i kontakt med livsmedel.) Korrigerande åtgärder bedöms i punkt 19.1.</i>	A	A
5	Skadedjur	Bilaga II, kapitel VI och IX till förordning (EG) nr 852/2004		
5.1*	Rutin	Det finns rutiner för att säkerställa att livsmedlen inte förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur (det vill säga husdjur och andra djur). <i>Rutinerna ska omfatta förebyggande åtgärder i form av stängda och tättslutande fönster/dörrar/portar (alternativt nätförsedda), kontroll av utvändig vegetation och uppställning av backar och pallar. Om fällor/betesstationer/indikatorer används bör det finnas underlag i form av ritning/karta, över dessas placering (inomhus och utomhus), typ av fällor, kontrollfrekvens, giftinformation om gift används. Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
5.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Bedömningen avser bland annat dokumentation där förebyggande åtgärder för att förhindra förekomst, och effektiv bekämpning vid förekomst, av skadedjur redovisas. Är till exempel eventuella fällors typ, antal, placering och kontrollfrekvens anpassad till verksamheten i anläggningen. Korrigerande åtgärder bedöms i punkt 19.1.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
5.3	Skyddsbarriärer	Skyddsbarriärer finns för att minimera skadedjurstillträde. <i>Portar, dörrar och fönster ska vara täta eller försedda med nät. Är lokalerna, till exempel lagerlokaler, anpassade för att möjliggöra effektiv skadedjurskontroll? Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att minska risken för förekomst av skadedjur?</i>	A	A
5.4	Förekomst av skadedjur, uppenbar risk (för osäkra livsmedel)	Ingen förekomst eller spår av skadedjur som innebär uppenbar risk för kontamination av livsmedel. Eventuell giftanvändning sker på ett säkert sätt. <i>Gift och bekämpningsmedel får i normalfallet inte användas inomhus utan där ska istället indikatorstationer användas. Undantag gäller vid tillfällig och planlagd kontrollerad sanering av redan påvisade problem med skadedjur.</i> <i>Med skadedjur som innebär uppenbar risk för kontamination av livsmedel menas främst råttor, fåglar och andra djur som är kända spridare av smitta (zoonoser). För andra skadedjur beror bedömningen på om dessa har givit upphov till otjänliga livsmedel enligt artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002. Om exempelvis levande eller döda insekter påträffas i anläggningen utan att de för den delen inneburit att livsmedel blivit otjänliga ska ingen avvikelse ges här. Däremot kan det vara ett bevis för att skyddsbarriärer inte fungerar och därför tas med som underlag för bedömning av kontrollpunkt 5.3. I den mån förekomst av döda insekter tyder på allt för långa rengöringsintervall bedöms detta under kontrollområde 6.</i>	AA	AA
6	Rengöring	Bilaga II, kapitel I – V till förordning (EG) nr 852/2004		
6.1*	Rutin	Det finns rutiner som säkerställer att lokalen med inredning och utrustning (samt fordon och behållare som används vid transport av livsmedel) regelbundet rengörs (och eventuellt desinficeras), så att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas (kontamineras). <i>Rutinerna kan innehålla instruktioner för hur rengöring ska utföras för olika rengöringsområden med olika hygienkrav, rengöringsfrekvens och lista över rengöringskemikalier. Rutin ska finnas för förvaring av rengöringsutrustning inklusive kemikalier. Rutiner ska även finnas för ordning och reda, så att rengöring av samtliga objekt underlättas. Kontrollera om det framgår av rutinen att produktkontakttytor måste rengöras dagligen eller oftare vid behov. Kontrollera om det finns särskilda instruktioner för rengöring av svårrengörbar utrustning, till exempel demontering av kvarnar. Kontrollera om rutinen omfattar även rengöring och städning ovanför produkt på icke produktkontakttytor. Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
6.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Dokumentationen kan bestå av till exempel journalföring av rengöringskontroller (både visuell och mikrobiologisk, kontroll av disktemperatur.) och produktfaktblad. Korrigerande åtgärder bedöms i punkt 19.1.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
6.3	Arbetsredskap och -ytor	Arbetsredskap och -ytor är rena. Område ovan sådana ytor och där risken för nedfall och förorening bedöms som hög är rent. <i>Med arbetsytor menas här till exempel bänkar, skärbrädor, rullvagnar som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Det gäller även utrustning vars ytor kommer i direkt kontakt med livsmedel som till exempel skivmaskin, degblandare, köttkvarn, förpackningsmaskin, blandningsmaskin, mixer, ismaskin. Annat som kan omfattas är redskap som slevar, spatlar, knivar och kärl för förvaring av produkter samt ytor på och i kylar, frysar, diskmaskiner och buffévagnar. Kontrollera särskilt redskap som måste demonteras för att kunna göras rent, till exempel spatlar med demonterbara skaft. Områden ovan eller i omedelbar närhet till produktionsytor där föroreningar/främmande föremål kan förorena produkterna bör även ingå i bedömningen</i>	AA	AA
6.4	Ventilation	Synlig ventilationsutrustning är ren. <i>Bedömningen avser ansamling av damm och fett i sådan mängd att det föreligger risk för att ventilationen inte fungerar som avsett eller att förorening riskerar att spridas via ventilationen. Till exempel om fettfilter eller frånluftsdon är igensatt, det droppar fett från fettfilter eller kåpa eller smuts vid tilluftsdon som riskerar att förorena livsmedel.</i>	A	A
6.5	Golv, väggar, tak och inredning	Golv, väggar, tak och inredning är rena. <i>Bedömningen avser ytor som inte kommer i direkt kontakt med livsmedel. Krav på renhet ska sättas i förhållande till risk för kontamination av livsmedel. Till exempel ställs generellt högre krav på renhet i utrymmen med "nakna" livsmedel. Bakom inredning och under utrustning finns ytor som bör ägnas särskild uppmärksamhet. Reglage, till exempel handtag och kontakter, bör ägnas speciell uppmärksamhet.</i>	A	A
6.6	Transportmedel	Fordon och/eller container och behållare som används vid transport av livsmedel är rena. (Bilaga II, kapitel IV p.1 och 5) <i>Kontrollera, när dörrarna till transportfordon öppnas, om luften upplevs som frisk eller om det finns spår av diesel, förskämning eller andra avvikande dofter. Exempel på behållare är värmeboxar.</i>	A	A
6.7	Handtvättstall	Handtvättstall, handreglage och anordningar för tvål och tork är rena. <i>Särskild uppmärksamhet bör ägnas handreglagen.</i>	A	A
6.8	Golvbrunnar	Golvbrunnar är rena och fria från avfall. <i>Observera att dålig lukt från golvbrunn kan vara ett tecken på ofullständig rengöring eller brister i brunnens funktion (vattenlås).</i>	A	A
6.9	Städmateriel	Städustrutning är hel och rengjord och förvaras så att den hålls ren. <i>Kontrollera till exempel att våta moppar och skurtrasor förvaras så att de kan torka. Observera att smutsigt städmateriel bara flyttar runt smutsen.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
7	Underhåll	Bilaga II, kapitel I – V till förordning (EG) nr 852/2004		
7.1*	Rutin	<p>Det finns rutiner för underhåll av lokaler och utrustning. Rutinen omfattar alla lokaler, all inredning och utrustning, alla fordon och containrar som används för transport av livsmedel. Frekvensen av underhåll är anpassad till verksamheten.</p> <p><i>Kontrollera att rutinen omfattar både löpande och förebyggande underhåll som;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>service och funktionskontroll av ventilation, vattenledningsnät, trycktankar, processutrustning (till exempel kylaggregat, värmebehandlingsutrustning, ventiler, förpackningsmaskiner),</i> • <i>kalibrering av mätinstrument (till exempel temperaturgivare i processen, tryckmätare och vågar),</i> • <i>underhåll av lokaler, inredning och utrustning.</i> <p><i>Rutinen ska omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i></p> 	A	A
7.2	Dokumentation	<p>Dokumentation sker enligt rutin</p> <p><i>Bedömningen avser till exempel underlag i form av noteringar om underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och kvittenser på utförda åtgärder.</i></p> <p><i>Hit hänförs underhåll av arbetsredskap och ytor, lokaler (golv, väggar, tak), inredning, utrustning, ventilation, tätningslistor, dricksvattenarmatur, ismaskin och kyl/frys inkl. avfrostning. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i></p>	A	A
7.3	Arbetsredskap och -ytor	<p>Ytor som kommer i kontakt med livsmedel är i gott skick och är lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera.</p> <p><i>Kontrollera särskilt skärbrädor, knivar, redskap med ihåliga skaft och liknande redskap.</i></p>	A	A
7.4	Golv, väggar, tak och inredning	<p>Ytor som normalt inte kommer i direkt kontakt med livsmedel hålls i gott skick och bedöms vara lätta att rengöra.</p> <p><i>Kontrollera förekomst av t.ex. trasig ytbeläggning, avflagad färg, dålig fogning, rostangrepp, vattenskador och trä som är omålat (sugande material). Bedömningen gäller även lister om dessa uppenbarligen behövs för utrymmets funktion. Motsvarande gäller isbildning i sådan utsträckning av utrymmets funktion äventyras. Om dokumentation av planerat underhåll föreligger som anger tid för åtgärdande av iakttagna brister sker bedömningen "utan avvikelse" under förutsättning att ingen omedelbar risk för kontamination av produkt föreligger.</i></p>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
8*	Utformning av lokal	Bilaga II, kapitel I – III till förordning (EG) nr 852/2004		
8.1	Planlösning, utrustning och produkt-/personalflöden	<p>Anläggningen har en planlösning som möjliggör god hygienpraxis. <i>Planlösningen ska tillgodose att alla steg i tillverkning kan genomföras på ett hygienisk sätt. En generell princip är att hanteringen av färdigförpackade produkter ska kunna separeras från oförpackade produkter. Dessutom ska råa oförpackade produkter kunna skiljas från beredda oförpackade produkter i syfte att minska risken för korskontamination. Observera att hygienisk produktion också i vissa fall kan ske genom att olika känsliga processteg skiljs tidsmässigt ifrån varandra och under förutsättning att mellanliggande rengöring sker. I sådana fall kan godkännandet ges med förbehåll och utvärderas löpande.</i></p> <p>Varumottagning: Tillräckliga utrymmen för mottagning, mottagningskontroll och avemballering av varor. <i>Varumottagning placeras så att ingen intransport av varor med ytteremballage sker genom lokal där oförpackad produkt hanteras. Där så erfordras bör möjlighet ordnas till mottagning av kyllda och frysta varor.</i></p> <p>Leverans: Tillräckliga utrymmen för utleverans av varor. <i>Utrymme placeras så att ingen hantering av oförpackade livsmedel sker här.</i></p> <p>Förvaring kylvaror: Tillräckliga kylutrymmen för att kunna separera olika varugrupper. <i>Möjlighet till separat förvaring av oförpackade råvaror och oförpackade färdigvaror ska finnas. Likaså krävs separat förvaring av skilda råvaror, som oförpackade animaliska råvaror och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker. Värderingen syftar till att förhindra att mikroorganismer från råa produkter kontaminerar ätbara varor via lagringsmiljön.</i></p> <p>Förvaring frysvaror: Tillräckliga frysutrymmen finns. <i>Vid behov ska separat frysförvaring av emballerade och avemballerade varor finnas. Om infrysning sker i utrymme där frysta livsmedel förvaras kan kvalitén försämrats på samtliga varor. I lagerfrysar kan transportpallar och ytteremballage förekomma med följd att oförpackade livsmedel riskerar att kontamineras vid infrysning. Väl förpackade varor kan accepteras om infrysningsmängderna inte påverkar förvaringstemperaturen (-18°C) på de lagrade varorna.</i></p> <p>Övrig förvaring av livsmedel: Tillräckliga utrymmen finns. <i>Utrymmen ska finnas så att förvaring inte sker i beredningsutrymmen, städutrymme och liknande.</i></p>	AA	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
		<p>Förvaring av emballage/förpackningsmaterial: Tillräckliga utrymmen finns. <i>Utrymmen ska finnas så att förvaring inte sker i beredningsutrymmen, städutrymme och liknande.</i></p> <p>Förvaring av rotfrukter/grönsaker: Tillräckliga utrymmen finns. <i>I de fall dessa inte kylförvaras ska annat separat utrymme finnas</i></p> <p>Beredningsutrymmen: De steg som ingår i verksamheten kan genomföras på ett hygieniskt sätt. <i>Utrymmen ska finnas så att separering av "ren" och "oren" produkt kan säkerställas. Det kan till exempel vara utrymmen för kallskänkshantering, hantering av rotfrukter och grönsaker, rensning av fisk eller framställning av färdiga maträtter.</i></p> <p>Personalutrymmen: Utrymme för förvaring av gång- och arbetskläder och ombyte finns. <i>När det är nödvändigt ska det finnas lämpliga omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen. Det ska finnas ett tillräckligt antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.</i></p> <p>Förvaring av avfall/returgods: Tillräckliga utrymmen finns. <i>Avfall ska omhändertaras och förvaras så att det inte riskerar att kontaminera livsmedel eller drar till sig skadedjur.</i></p> <p>Städutrymmen, förvaring av kemtekniska varor: Tillräckliga utrymmen finns. <i>Förvaring av städutrustning och kemtekniska varor ska ske åtskilt från beredningsutrymmen.</i></p> <p>Diskutrymmen: Det finns ändamålsenliga anordningar för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. <i>Diskning med hantering av smutsigt och rent disk gods ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt. Anordningarna ska vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.</i></p> <p>Utrustning: Det finns ändamålsenlig utrustning för till exempel nedkyllning, varmhållning. Det finns ändamålsenlig mätutrustning för företagets egenkontroll.</p>		
8.2	Materialval/konstruktion	<p>Ytmaterial är lätta att rengöra. Konstruktion förhindrar skadedjur att komma in i lokal och möjliggör effektiv rengöring. <i>Material för lokal, inredning och utrustning ska väljas med hänsyn till funktion. Lokal, inredning och utrustning ska vara konstruerad så att inte smuts ansamlas eller försvårar rengöring. I beredningsutrymmen ska ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material användas, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.</i></p>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
8.3	Vatten och avlopp	Tillräckligt antal tappställen och avlopp finns. <i>Tappställen med avlopp bör finnas och vara så att de är lätt tillgängliga för aktuell arbetssituation. Handtvättstätt med rinnande varmt och kallt vatten ska finnas i anslutning till arbetsmoment som kräver handtvätt. Golv försedda med golvbrunn ska ha sådan lutning att dränering av vatten möjliggörs.</i>	A	A
8.4	Belysning	Lokaler ska ha ändamålsenlig naturlig och/eller artificiell belysning. <i>Kontrollera att armaturen har splitterfria lysrör alternativt kåpor som skyddar mot kontaminering av produkt och att lokalen är tillräcklig ljus.</i>	A	A
8.5	Luftkvalitet och ventilation	Det finns ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. <i>Mekaniskt luftflöde från ett förorenat område till ett rent ska förhindras. Ventilationssystem ska vara konstruerade så att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga.</i>	A	A
9	Avfall och returgodshantering	Bilaga II, kapitel VI till förordning (EG) nr 852/2004		
9.1*	Rutiner	Anläggningen har rutiner som anger hur avfall och returgods ska förvaras och på vad sätt det avlägsnas från utrymmen i vilka livsmedel hanteras. <i>Bedöm även rutiner för att säkerställa att livsmedel som är eller kan vara osäkra (t ex pga passerad sista förbrukningsdag, mögelväxt) skiljs från övriga livsmedel. Rutin för rengöring av behållare och eventuellt soprum bedöms under punkt 6.1. Rutinen kan även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigering åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
9.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Korrigerande åtgärder bedöms i punkt 19.1.</i>	A	A
9.3	Förvaring/lagring i avsett utrymme	Avfall avlägsnas regelbundet från arbetsytor och produktionsrum där livsmedel förvaras. Livsmedel som är eller kan vara osäkra skiljs från produktion/försäljning. Förvaring/lagring sker på ett sådant sätt att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det. Returer hanteras så att det inte finns risk för kontamination av oförpackade livsmedel. <i>För livsmedel som passerat bäst före-dag gäller att företagaren ska ha gjort en bedömning av om de fortfarande är säkra. Observera att kylt soprum inte är ett krav ur livsmedelssäkerhetssynpunkt under förutsättning att allt avfall elimineras på ett hygieniskt sätt, och att det inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
Produktstyrning				
10	Förpackningsmaterial	Bilaga II, kapitel I – V, X till förordning (EG) nr 852/2004, Förordning (EG) nr 1935/2004, LIVSFS 2003:2		
10.1*	Rutin	Det finns rutiner som säkerställer att endast lämpligt förpackningsmaterial används och att det lagras under förhållanden som minimerar risken för kontaminering. <i>Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
10.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Bedömningen avser underlag i form av exempelvis produktfakta som visar materialets lämplighet för olika livsmedel. I annat fall ska märkningsuppgift finnas enligt följande alternativ</i> <ul style="list-style-type: none"> - orden "för livsmedel", - speciell beteckning där avsedd användning framgår eller - speciell symbol (glas+ gaffel) <u>Detta gäller även för återanvändning av plastburkar/hinkar m.m.</u> <i>Takttagelser dokumenteras för nytt material som inte använts tidigare samt fortlöpande genom stickprov. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A	A
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial	Endast material avsett för kontakt med livsmedel används som förpackningsmaterial.	A	A
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial sker på ett sätt som garanterar dess egenskaper. <i>Kontrollera att innerförpackningar lagras på ett säkert sätt både i lager och ute i produktionen, så att risken för kontamination minimeras. Återförsluts till exempel förpackningar om de inte är förbrukade?</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
11	Separering/Förvaring/ Hantering	Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004		
11.1*	Rutin	Det finns rutiner som förhindrar korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt. Rutiner finns som förhindrar korskontamination av produkter som innehåller olika allergena ämnen. <i>Många diffusa hälsofaror kontrolleras i praktiken genom anpassade rutiner för god tillverkningssed (Good Manufacturing Practice) och god hygienpraxis (Good Hygienic Practice). Rutinen ska vara utformad så att hantering av allergener sker på sådant sätt att inte onödig risk för kontamination uppstår. Vid produktion av livsmedel för särskilda näringsändamål ska hanteringen inte medföra någon risk för kontamination. Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
11.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Dokumentationen kan till exempel vara underlag som visar att uppföljningar sker av att "ordning och reda"-rutiner och produktordningsföljd följs. Sådana kontroller kan även inkluderas i schemalagda rengörings-/underhållsronder (se punkterna 6.2 och 7.2).</i>	A	A
11.3	Förvaring/lagring/hantering av råvara och färdigvara	<ul style="list-style-type: none"> Lagring av oförpackade beredda och råa produkter sker med tillräcklig åtskillnad. Åtskillnad innebär separata kylskåp/kylrum eller separata hyllsektioner i kylrum. Värderingen syftar till att förhindra att mikroorganismer från råa produkter kontaminerar ätbara varor via lagringsmiljön. Om en vara förvaras i en bruten (inte försluten) förpackning anses den som oförpackad. Lagring av oförpackad animalisk råvara och oförpackade rotfrukter/jordiga produkter sker med tillräcklig åtskillnad. Åtskillnad innebär separata kylutrymmen Hantering sker på sådant sätt att en god livsmedelshygien upprätthålls. Bedömningen avser till exempel användning av separat utrustning och redskap till råvara och färdigvara om det annars finns risk för återkontaminering. 	AA	-
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel	Livsmedel förvaras/lagras i avsett utrymme. <i>Exempel på oacceptabel plats för förvaring av livsmedel är toalett, städfföråd eller mer än tillfällig förvaring i beredningsutrymme,.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
11.5	Golvförvaring	Varor lagras inte direkt på golvet. <i>Bedömningen avser om förvaringskärl/förpackningar förvaras på golvet och därmed riskerar att förorena arbetsytor som kan komma i kontakt med dem. Detta gäller även om rengöringen avsevärt försvåras.</i>	A	A
11.6	Kemisk-tekniska varor och städutrustning	Kemisk-tekniska varor och städutrustning förvaras åtskilt från livsmedel. <i>Kemiska produkter får inte förvaras så att risk finns för att livsmedel kontamineras. Städutrustning ska förvaras i avsett utrymme.</i>	A	A
11.7	Varuskydd	Förvaring, transport och exponering av oförpackade produkter sker med tillfredställande varuskydd. <i>Ett tillräckligt varuskydd ska skydda produkter från förorening från omgivningen.</i>	A	A
11.8	Ovidkommande föremål	Ingen förvaring av ovidkommande föremål sker i utrymmen där livsmedel hanteras/lagras och som kan försvåra rengöringsarbetet och vara en källa till kontamination. <i>Exempel på ovidkommande föremål är kontorsutrustning, bildäck, cyklar, personliga persedlar och mat och gammal utrusning som inte användes.</i>	A	A
11.9	Allergener	Hantering av allergener sker på sådant sätt att inte onödig risk för kontamination uppstår. <i>Receptur finns och satsningskontroll sker. Vid tillverkning av livsmedel för särskilda näringsändamål ska hanteringen inte medföra någon risk för kontamination.</i>	AA	-
11.10	Varumottag/Leverans av varor	Varumottag/Leverans av varor sker på ett sätt som minimerar risken för kontamination. <i>Flödet av varor ska vara så att orent material (t.ex. transportpallar, ytteremballage) inte kommer in i rena utrymmen så att risk för kontamination av livsmedel uppkommer. Om det av systemet för egenkontroll framgår att man vidtagit åtgärder som t.ex. skilt i tid eller avemballering av varor före intransport genom beredning ges ingen avvikelse.</i>	A	A
12	Märkning/presentation	LIVSFS 2004:27, artiklar 14 och 17.1 i förordning (EG) nr 178/2002, SLVFS 2000:14, SLVFS 2000:15, LIVSFS 2005:9; nötkött, ägg, fiskeriprodukter se kapitel 2.3.1 i denna hjälpreda.		
12.1*	Rutin	Det finns rutiner som säkerställer att livsmedel uppfyller lagstiftade krav för märkning och presentation. <i>Kontrollera att rutinen säkerställer att korrekt information i tillämpliga fall alltid ges på etikett, förtryckt emballage, medföljande handling eller meny. Bedömningen avser även intern spårbarhet för egenproducerade rätter och inköpta omförpackade livsmedel. Via identifikationen ska ingående ingredienser och datum av betydelse för hållbarhet kunna utläsas. Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigering åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
12.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin.	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
12.3	Varumärkning, hälsorisk	Varumärkningen (uppgifter på förpackning, i medföljande handling eller meny) innehåller korrekt och tydlig information om uppgifter som kan ha betydelse ur riskhänseende för konsumenten. <i>Bedömningen avser till exempel att ingående allergener framgår av ingrediensförteckning eller, vid bordsservering och överlämnande av oförpackade livsmedel till konsument, att motsvarande uppgifter kan lämnas.</i>	AA	AA
12.4	Varumärkning, ingen omedelbar redlighetsrisk	Varumärkningen (uppgifter på förpackning, medföljande handling eller meny) innehåller korrekt och tydlig information om obligatoriska uppgifter och eventuella frivilliga uppgifter om livsmedlet så att ingen omedelbar redlighetsrisk finns. <i>Bedömningen avser sådana brister i märkningen som inte behöver innebära en uppenbar risk för att konsumenten luras eller vilseleds. Exempel på brister som kan föranleda en avvikelse är felaktig användning av föreskrivna kategoribeteckningar, att ingrediensförteckningen inte inleds med rubriken "ingrediens...", eller om ingående ingredienser som rimligen inte är av betydelse för konsumentens val är uppräknade i fallande ordning.</i>	A	A
12.5	Varumärkning, uppenbar risk att redligheten äventyras	Varumärkningen (uppgifter på förpackning, medföljande handling eller meny) innehåller korrekt och tydlig information om obligatoriska uppgifter och eventuella frivilliga uppgifter om livsmedlet så att det inte finns någon uppenbar risk att redligheten äventyras. Ursprungsmärkning finns och journalföring och märkning styrker att ursprungsmärkningen är riktig. <i>Kontrollera märkningen med avseende på till exempel sådana ingredienser eller kategorier av ingredienser som ska mängddeklaras enligt märkningsföreskrifterna, varubeteckning, nettokvantitet, namn eller firmanamn och adress, ursprung, språk och utformning. Observera att det finns särskilda krav för ursprungsmärkning av nötkött, fisk och fiskprodukter och för produktionssystemmärkning av hönsägg.</i>	AA	AA
12.6	Intern spårbarhet	Varuidentifikation finns i den interna hanteringen av råvaror eller färdigvaror. <i>Bedömningen avser egenproducerade rätter som förvaras i kyl/frys och för inköpta, omförpackade livsmedel. Via identifikationen ska ingående ingredienser och datum av betydelse för hållbarhet kunna utläsas.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
Processtyrning				
13	Mottagning	Bilaga II, kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004		
13.1*	Rutin	Det finns rutiner som säkerställer att råvaror, ingredienser, halvfabrikat, färdiga produkter och emballage som beställs kommer från godkända/registrerade anläggningar och uppfyller givna specifikationer. <i>Exempel på specifikationer kan vara krav på rent, oskadat emballage, temperatur, varuskydd och märkningsuppgifter. Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras. Kontroll av analysintyg/certifikat redovisas under punkten 16.2 (i den del varumottagningen är en kritisk styrpunkt) och temperatur under 14.10.</i>	A	A
13.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Exempel på dokumentation är journaler över utförd kontroll av ankommande varor (temperaturmätning, se 14.7).</i>	A	A
13.3	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden	Varor som lagerhålls uppfyller givna specifikationer. <i>Kontrollera till exempel skador på emballage, smuts, identitet, hållbarhetsmärkning.</i>	A	A
13.4	Importerade/införda livsmedel	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Bedömningen avser till exempel föransökan, import-/införselkontrolldokument, handelsdokument, sundhetsintyg, salmonellaintyg av införda sändningar som omfattas av införsel-/importregler.</i>	A	A
14	Tid och temperaturprocesser	Bilaga II, kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004; artikel 1.5 förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III förordning (EG) nr 853/2004; Fiskeriprodukter och levande musslor: bilaga III avsnitt VIII punkt 2 samt avsnitt VII punkt 3 nämnda förordning.		
14.1*	Rutin	Det finns rutiner som säkerställer att råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter och/eller processmiljö, i vilka patogena (sjukdomsalstrande) mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, förvaras/tillagas vid en temperatur som inte medför att hälsofaror uppstår. Vid anläggningar som omfattas av temperaturkrav i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 säkerställer rutin att angivna temperaturgränser hålls. <i>Här avses åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigerande åtgärder samt dokumentation vid förvaring och processteg som identifierats vid faroanalys.</i>	A	A
14.2	Dokumentation, temperatur i kylar/frysar	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Temperatur i kylar och frysar styrs och övervakas effektivt och registreringar visar att mätvärdena är inom uppsatta gränser. För frysar större än 10 m³ ska temperaturregistrering ske med automatisk utrustning. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
14.3	Dokumentation, upptining	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Exempel är dokument som visar att mätvärdena för tid/temperatur ligger inom uppsatta gränser, där hanteringen innebär att livsmedel tinas i temperaturer över dess förvaringstemperatur som färskvara. För livsmedel som tinas i kylutrymmen där temperaturen inte överstiger dess förvaringstemperatur som färskvara, är det tillräckligt med den normala temperaturkontrollen av kylutrymmena. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	AA	AA
14.4	Dokumentation tillagning/värmebehandling	Dokumentation sker enligt rutin <i>Riktvärde för tillagning av livsmedel är en kärntemperatur på ca +70°C. Andra temperaturer kan gälla beroende på typ av livsmedel. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	AA	-
14.5	Dokumentation, nedkylning	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Riktvärde för tillagade varma rätter som ska nedkylas ska direkt efter tillagning kylas ner till +8°C inom 4 timmar. Andra tillagningsmetoder kan innebära andra krav på tid och temperatur. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	AA	-
14.6	Dokumentation, varmhållning	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Riktvärde för varmhållningstemperatur på färdiglagad mat är +60°C. Gäller även varm mat på bufféer. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	AA	-
14.7	Dokumentation, återupphettning	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Riktvärde för återupphettning är en kärntemperatur på ca +70°C. Andra temperaturer kan accepteras om det finns rimliga förklaringar. Kombinationen av tid och temperatur är avgörande. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	AA	-
14.8	Dokumentation, utlevererad kyld mat	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Riktvärde för kyld mat för utleverans är +8°C. Vissa tillagningsmetoder kan kräva andra temperaturer. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A	A
14.9	Dokumentation, utlevererad varm mat	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Riktvärde för varm mat för utleverans är +60°C. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A	-
14.10	Övrig dokumentation, temperatur/tid	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Bedömningen avser dokumentation av övriga tid/temperaturmätningar om sådana framgår av rutin. Det kan till exempel vara temperatur i samband med varumottagning och temperatur i gräddblåsare. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A	A
14.11	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden	Upptining, varmhållning och kylförvaring sker i enlighet med rutin. Myndighetens mätning av produkttemperatur visar att de temperaturkrav som framgår av rutin uppfylls. <i>Bedömningen avser påtaglig avvikelse från rutin eller satta temperaturkrav som uppmärksammas vid offentlig kontroll. Observera bufféserving av kalla och varma rätter.</i>	AA	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
15*	HACCP-plan	Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004		
15.1	Produktbeskrivning	Det finns en beskrivning av de produkter/maträtter som omfattas av HACCP-planen. <i>Produktbeskrivningen ska beskriva både varm och kall mat. I tillämpliga fall ska även produktgrupper avsedda för speciella individer/individgrupper, till exempel allergiker, beskrivas separat.</i> <i>Produktbeskrivningen ska bland annat i allmänna termer innehålla uppgifter om hur rätterna tillverkas, förpackas, förvaras, distribueras och serveras. Huvudsakliga faror som kan föreligga samt förebyggande åtgärder mot dessa ska anges. Vidare ska anges vem produkten är avsedd för.</i> <i>Observera att för enkla verksamheter(få produkter) är det inte nödvändigt att produktbeskrivningen är skriftlig.</i>	A	A
15.2	Flödesschema	Det finns ett flödesschema för processen som beskriver alla relevanta processteg. <i>Flödesschemat ska schematiskt och i ordningsföljd beskriva alla steg som den färdiga rätten har genomgått i anläggningen, från inköp/råvarumottagning till konsumtion eller vidareleverans.</i> <i>Flödesschemat bör inkludera tekniska data som till exempel temperatur- och tidsförhållanden. Alla sidoflöden och eventuella returerna ska också finnas med. För enkla verksamheter(få processteg) är det inte nödvändigt att detta görs skriftlig om det inte är nödvändigt för att "komma rätt" i faroanalysen.</i>	A	A
15.3	Faroanalys	Det finns en beskrivning av relevanta, specificerade faror av biologisk, kemisk (inklusive allergena ämnen) och fysikalisk natur som kan kopplas till råvarorna, till de olika processtegen och till den färdiga produkten/maträtten. <i>För varje fara bedöms sannolikheten för förekomst och hur allvarliga skador den orsakar. Resultatet ska vara en lista över specificerade faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer. De flesta faror som identifieras genom denna faroanalys kontrolleras normalt genom tillämpning av grundförutsättningarna. Det är väsentligt att specificera de identifierade farorna så långt som möjligt. Att exempelvis ange kontamination med mikroorganismer som en fara är inte hanterbart, eftersom hämning eller avdödning av olika organismer kan kräva helt olika åtgärder.</i> <i>En korrekt faroanalys är en förutsättning för en fungerande HACCP-plan.</i>	AA	AA
15.4	Kritiska styrpunkter – CCP	Det finns underlag som redovisar vilka kritiska styrpunkter som identifierats i processen. <i>Kritiska styrpunkter ska fastställas för de faror som bedöms nödvändiga att förebygga, eliminera eller reducera till acceptabla nivåer och som inte kontrolleras genom grundförutsättningarna. Kritiska styrpunkter ska begränsas till antalet och ska bara fastställas för de steg där de är nödvändiga.</i>	A	A
15.5	Kritiska gränser	Det finns underlag som anger kritiska gränser för valda kritiska styrpunkter. <i>För varje kritisk styrpunkt ska kritiska gränser fastställas. Dessa ska ange vad som ska gälla i den enskilda kritiska styrpunkten, så att den/de identifierade faran/farorna säkert kan hållas under kontroll. Exempel på parametrar är temperatur, tid och sensoriska parametrar.</i>	A	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
15.6	Övervakningsrutiner	Det finns underlag som anger övervakningsmetoder för angivna kritiska styrpunkter. <i>För varje kritisk styrpunkt ska det fastställas övervakningsrutiner, som ska tillämpas för att säkerställa att de kritiska gränserna hålls. Dessa rutiner ska ange vad som ska övervakas, hur och när det ska göras och av vem. Om möjligt ska övervakningsrutinerna vara kontinuerliga och automatiska. All mätapparatur som används för att övervaka kritiska gränser ska vara kalibrerad, se 7.1.</i>	A	A
15.7	Korrigerande åtgärder	Det finns underlag som definierar vilka åtgärder som måste vidtas mot såväl processen som inte fungerar tillfredsställande som mot de produkter som man inte säkert vet har producerats inom de kritiska gränserna. <i>Om övervakningen vid en kritisk styrpunkt visar att den kritiska gränsen inte hållits kan en fara föreligga. Åtgärder måste då vidtas mot såväl processen som inte fungerar tillfredsställande som mot de produkter som man inte säkert vet har producerats inom de kritiska gränserna. Dessa åtgärder och vem som är ansvarig för att vidta dem ska anges i HACCP-planen, liksom även hur man ska säkerställa att styrning återvunnits.</i>	A	A
15.8	Verifiering	Det finns underlag som anger på vilket sätt och med vilken frekvens som varje kritisk styrpunkt ska verifieras/valideras. <i>Det ska finnas underlag som visar att HACCP-planen följs och att resultatet blir säkra livsmedel. Verifieringen ska planläggas. I verifieringen ingår också företagets validering av HACCP-planen. Det vill säga de åtgärder företaget ska göra för att säkerställa att planen är relevant och att resultatet blir säkra livsmedel om den följs.</i>	A	A
15.9	Dokumentation	Underlag finns som anger vilka nödvändiga dokument, registreringar och data som ska sparas i HACCP-planen. <i>Rutiner för dokumentation av alla moment som är kritiska för produktsäkerheten måste finnas. Dokumentationen ska utgöra bevis på att systemet fungerar. Bedömning av dokumentation av övervakning görs i kontrollområde 16.</i>	A	A
16	Övrigt enligt faroanalys	Bilaga II, kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004		
16.1*	Rutin	Det finns rutiner som säkerställer att de faror som identifierats i kontrollområde 15, och som inte bedömts under andra kontrollområden (till exempel nedkylningsrutiner vid kontrollområde 14), hanteras så att hälsofara inte uppstår. <i>Kontrollera till exempel rutiner för produkter där pH-värdet syrahalten (ättiksyra), salthalten eller halt konserveringsmedel bedöms vara av betydelse för varans hygieniska hållbarhet t.ex. sillinläggningar, sallader. Rutinen ska bl a även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
16.2	Övrig dokumentation	Övrig dokumentation sker enligt rutin. <i>Korrigerande åtgärder värderas i punkten 19.1.</i>	AA	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
16.3	Iakttagelser som rör faktiska förhållanden	Iakttagelser vid kontrollen styrker att företagets rutiner följs <i>Bedömningen avser avvikelse från rutin eller satta gränsvärden som uppmärksammas vid offentlig kontroll. Detta innebär till exempel att processtyrning mm som sker i avsikt att kontrollera specifika faror sker i enlighet med rutin och att myndighetens kontroll mot uppsatta gränsvärden visar att de uppfylls.</i>	AA	AA
Kvalitetsledning				
17	Spårbarhet	Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002		
17.1*	Rutin	Det finns rutin för spårbarhet av inkommande varor och utgående produkter/maträtter. Rutinen säkerställer märkning och identifikation för att underlätta spårbarhet.	A	A
17.2	Dokumentation	Dokumentation och journalföring gör det möjligt att spåra livsmedelsråvaror och -produkter/maträtter ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan. <i>Informationen ska minst innehålla uppgifter om leverantör, vad som levererats in och datum för leverans. I förekommande fall ska uppgift även finnas om vad som levererats ut, om varumottagare och datum för leverans. För ytterligare upplysningar om information som bör kunna lämnas samt hur länge uppgifterna bör finnas tillgängliga, se Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002.</i>	AA	AA
18	Reklamationer/ återkallande	Artikel 19 i förordning 178/2002		
18.1*	Rutin	Företaget har ett system att hantera produktreklamationer. Planerade förfaranden ska kunna genomföras snabbt och effektivt vid tillbud som medför återkallande av produkter och vara anpassade till problemens allvarlighetsgrad och frekvens. <i>Rutinen kan omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
18.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Bedömningen avser dokumentation som visar att information/klagomål om defekta produkter följs upp och orsaker utreds. Återkallandeförfaranden dokumenteras. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	AA	AA
19	Korrigerande åtgärder	Artikel 5 i förordning 852/2004		
19.1	Dokumentation	Dokumentation visar att åtgärder genomförs när övervakningsdata eller verifieringar visar avvikelser. <i>I denna punkt bedöms de korrigerande åtgärder som vidtagits inom respektive kontrollområde. Om påtalade avvikelser inte åtgärdats vid uppföljande offentlig kontroll anses detta vara en avvikelse vid denna punkt.</i>	AA	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVIKELSE	
			Detaljhandel	Grossist
20	Intern revision	Artikel 5 förordning 852/2004		
20.1*	Rutin	Det finns rutiner som visar att företaget regelbundet, minst årligen eller oftare vid behov, utför revision av de system och rutiner som är väsentliga för matsäkerhet och lagenlighet så att det säkerställs att de är införlivade, lämpliga och efterlevs. <i>Rutinen ska även omfatta övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A	A
20.2	Dokumentation	Dokumentation visar att kontroller är genomförda regelbundet, rapporter finns och frekvensen överstämmer med rutin. <i>Om kontroll visar på frånvaro av avvikelser i övriga kontrollområden ska krav på dokumentation bortses från och räknas som "ej aktuell".</i>	A	A